



КАК ИСПЕЧЬ ПАНКЕЙКИ?

Выполнил ученик 6В класса
Толстолицких Леонид
Проверила учитель
технологии
М.А.Залешина

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

Я выбрал кулинарию, т. к. люблю экспериментировать со вкусами и готовить что-нибудь оригинальное. Моя мама часто уезжает в командировки, а побаловать себя чем-то вкусненьким очень хочется.

Цель:

Научиться печь панкейки

Задачи:

- 1) Потратить не особо много
- 2) Сделать вкусные блинчики самому



СБОР ИНФОРМАЦИИ

Русские блины — традиционное блюдо восточных славян, национальный вариант блинов. Русские блины готовятся как на дрожжевом тесте, так и на бездрожжевом, иногда завариваются в воде или молоке перед выпечкой в традиционной русской печи.

Оладьи — кулинарное изделие русской, белорусской и украинской кухонь в виде жареных лепёшек из жидкого теста, замешанного на воде или молоке, на основе муки и яиц.

Панкейки – это нечто среднее между хорошо известными у нас на родине блинами и оладьями: по форме и размеру они больше похожи на блины, а по толщине и пышности – на оладьи.

ПРОДУКТЫ НУЖНЫЕ В ИЗГОТОВЛЕНИИ

- 1) Яйцо-2 шт.
- 2) Масло-2 стол. Лож.
- 3) Мука-350 гр.
- 4) Сахар-3 чай. Лож.
- 5) Соль-1 щеп.
- 6) Молоко-0,3 л.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

1.
Подготавливаем ингредиенты: масло, яйца, мука, молоко, сахар, соль.

2.
Разбиваем 2 яйца и отделяем желток от белка. К желтку добавляем молоко, сахар, масло и муку. Размешиваем до превращения в однородную массу.



3.

В белок добавляем немного соли и взбиваем миксером до превращения белка в пушистую пену.

4. После добавляем эту пену в основное тесто и тоже мешаем, но не долго, и не сильно. Поэтому рекомендую мешать ложкой.

5. Жарим тесто на сковороде и кладем блины на тарелку.



6. Украшаем
наши
панкейки!



РЕКЛАМА (ПИАР МОИХ ПАНКЕЙКОВ)

Вы попробуйте
скорей

Вкусные панкейки.
И порадуйте детей
Сладким угощением!

Выводы: печь самому
панкейки - это весело!

ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!



КОНЕЦ!

СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ

